

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Les entrées

- Falafels - Croquettes de pois chiches aux épices 4,20€
- Rikakat jibné - Feuilletés au fromage et à la coriandre 4,20€
- Wara arich - Feuilles de vigne farcies au riz 4,20€

Les assiettes

- **Falafels** – Falafels, Taboulé, Hommos, Caviar d'aubergines, salade de lentilles 9,90€

Assiette Falafels + entrée ou dessert* 13,90€
+ entrée et dessert* 16,90€

- **Taouk** - Brochettes de poulet mariné, Taboulé, Caviar d'aubergines, Pommes de terre sautées 12,90€
- **Kafta** - Brochettes de bœuf haché, Taboulé, Hommos, Pommes de terre sautées 12,90€
- **Chawarma** – Emincés de bœuf ou de poulet marinés, Riz libanais, Caviar d'aubergines, salade de lentilles 12,90€

Assiette Taouk, Kafta ou Chawarma + entrée ou dessert* 16,90€
+ entrée et dessert* 19,90€

Formule enfant 9,50 €

½ Assiette Taouk ou Kafta
+ mini flan à la fleur d'oranger et sirop

*supplément 1€ pour le café gourmand

Origine du bœuf : France

LE SAMEDI MIDI & LE SOIR

Les mezzés froids

- Hommos*** - Purée de pois chiches à la crème de sésame ㊦
-
- Moutabbal*** - Caviar d'aubergines à la crème de sésame ㊦
-
- Taboulé vert** – Salade de persil, tomates, oignons ㊦
-
- Wara arich*** - Feuilles de vigne farcies au riz
-
- Labné*° – Fromage frais de vache à l'huile d'olive ㊦
-
- Makdouces*** – Aubergines marinées farcies aux noix et poivrons
-
- Maghmour*** – Aubergines à la tomate, ail, oignons et pois chiches ㊦
-
- Ecrasée de pommes de terre aux aubergines, noix et poivrons **°
-
- Shenklish*° – Fromage aux herbes, oignons et tomates

4,20€ le mezzé

20€ les 5 mezzés

Formule

« avant spectacle »

15€

Un assortiment
de mezzés
+ un verre de vin
au choix

--de 19h à 20h--
Sur présentation
d'un billet du jour
pour l'Auditorium ou
la Bourse du travail

Les mezzés chauds ㊦

- Falafels*** – Croquettes de pois chiches aux épices
-
- Rikakat jibné* – Feuilletés au fromage et à la coriandre
-
- Légumes frits sauce sésame***
-
- Soujouk ° – Mini saucisses de moutons pimentées
-
- Taouk ° – Mini brochettes de poulet mariné
-
- Kafta ° – Mini brochettes de bœuf haché aux épices et persil
-
- Chawarma djej ° – Emincés de poulet marinés à la crème de sésame
-
- Chawarma lahmé ° – Emincés de bœuf marinés à la crème de sésame
-
- Arayes – Pain libanais farci au bœuf
-
- Kellege* – Pain libanais farci au fromage, tomates et menthe
-
- Batata harra*** – Pommes de terre sautées à l'ail et à la coriandre
-
- Halloumi grillé*° – Fromage grillé, graines de nigelle

* végétarien

** végétalien

° sans gluten

aklē

Les DESSERTS

- Pâtisseries du jour : 5€ ☺
- Mohallabiyé ° - Flan à la fleur d'oranger et pistaches : 4,50€ ☺
- Halawa **° - Pâte de sésame : 4,50€
- Salade de fruits frais **° : 4,50€ ☺
- Glace artisanale 2 boules ° : 4,50€
- Café ou thé gourmand : 6€

Les BOISSONS FRAICHES

- Evian / San pellegrino - 50cl : 2,90€ - 1L : 3,90€
- Coca cola 33cl / Perrier 33cl / Orangina 25cl : 3€
- Limonade artisanale 33cl : 3,50€
- Ayran maison – boisson salée au yaourt : 3€
- Jus artisanal 25cl : 3,60€
- Citronnade maison 33cl : 4€
- Thé glacé CharITea 33cl : 4€
- Sirop de jellab -dattes et fruits secs 33cl : 3,50€
- Sirop 33cl : 2,50€

Les BOISSONS CHAUDES

- Espresso* : 1,70€
- Café libanais à la cardamome : 2€
- Café blanc – infusion à la fleur d'oranger : 2€
- Thé vert,* Thé noir* : 2€
- Infusion : 2€

Les ALCOOLS

- Bière libanaise Almaza 33cl : 4€
- Bière libanaise artisanale Al Arz 33cl : 4€
- Cocktail ROSE FIZZ- Gin, sirop de rose, jus de citron, eau pétillante : 8€
- Cocktail ROSE FIZZ sans alcool : 5€
- Vin doux Moscatel 4cl : 5,50€
- Arak Ksarak 4cl : 4,90€ / pot 25cl : 24€
- Martini 5cl : 3,80€
- Kir mûre ou cassis : 3,80€
- Eau de vie de figues 4cl : 5,50€

Aklé s'engage !

Lutte contre le gaspillage alimentaire : Partenariat avec l'application Too good to go Doggy bags

Diminution des emballages jetables : Réduction de 10% quand vous amenez vos contenants pour la vente à emporter, Lunchbox consignées (10€)

Privilégier les circuits courts

Electricité 100% verte grâce à notre partenaire ORIGO

Partenariat avec l'association CIE qui propose des solutions développement durable

Les VINS

	Le verre 12,5cl	La ½ bouteille 37,5cl	La bouteille 75cl
Les vins rouges libanais			
Chateau KEFRAYA « Les bretèches » Vin équilibré, arômes boisés et de fruits noirs – Cinsault / Syrah / Cabernet sauvignon / Tempranillo / Mouverdre / Carignan / Grenache	5,50 €	14,90 €	22,50 €
Chateau KSARA « Réserve du Couvent » Vin aux tannins souples, arômes boisés et vanillés – Syrah / Cabernet franc / Cabernet sauvignon	4,80 €	13,90 €	20,80 €
IXSIR « Altitudes » Vin frais et équilibré, arômes de fruits noirs – Cabernet sauvignon / Caladoc / Syrah / Tempranillo	6,00 €	15,90€	24 €
Chateau KA Vin souple aux arômes épicés et de fruits rouges – Cabernet sauvignon / Merlot / Syrah	-	-	19,90 €

Les vins blancs libanais

Chateau KEFRAYA « Blanc de blanc » Vin sec et équilibré, notes florales – Viognier / Sauvignon / Chardonnay	-	14,90 €	22,50 €
IXSIR « Altitudes » Vin sec et frais, notes florales et d'agrumes – Muscat / Viognier / Sauvignon / Semillon	6,00 €	-	24,00 €
Chateau KA Vin fruité, arômes d'agrumes et de fruits exotiques – Sauvignon / Viognier / Muscat / Chardonnay	4,80 €	11,90 €	19,90 €

Les vins rosés libanais

Chateau KSARA « Sunset rosé » Vin fruité, arômes de fruits mûrs – Cabernet franc / Syrah	4,80 €	13,90 €	20,80 €
IXSIR « Altitudes » Vin léger et minéral – Syrah / Caladoc	-	-	24,00 €
Chateau KA « Source rosée » Doux & fruité, arômes de fruits rouges – Cabernet sauvignon / Merlot	-	-	19,90 €

Les vins locaux

Côtes du rhône, Macon, Cinsault	3,50€ le verre de 12,50cl		
	10,50€ le pot de 50cl		